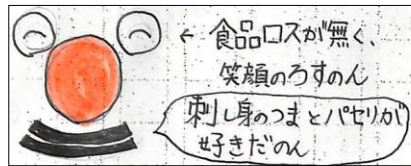


食育通信



2022年(令和4年)6月14日 第1号

福山市立伊勢丘小学校

日頃より、学校給食にご理解ご協力いただきありがとうございます。

今年度も、本校の給食があらゆる教育活動において生きた教材となるよう、給食室をはじめ、教職員全体で力を合わせてがんばります。どうぞよろしくお願いいたします。

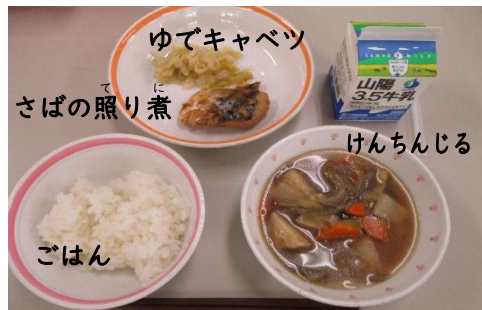


給食大好き!

※季節や天候により、産地・製造地は変わります。

給食にはどのような材料が使われているのだろう

【例】この日の献立では



水産物

さば…ノルウエー⇒魚市場⇒市内鮮魚店で切る

農作物

米…広島県産(こしひかり)
 キャベツ…広島、岡山など
 ねぎ…市内生産者
 にんじん…徳島、熊本など
 こんにやく…神石高原町産こんにやく芋⇒市内で製造
 豆腐…広島県産大豆⇒お隣の井原市で製造



畜産物

牛乳…広島県
 とり肉…広島県

5年生は社会科で学習するよ。給食放送もしっかり聞いておいてね!



1冊の本との出会いで世界が広がる!



「ゾウの森とポテトチップス」 そうえん社

マレーシアのボルネオ島での出来事です。ボルネオ島では、ポテトチップなどを揚げるパーム油の生産がさかんです。しかし、パーム油生産の背景には、木の伐採やゾウの犠牲などの問題が潜っていました。

たいよう学級・あおぞら学級では、この本から「世界」のできごとに目をむけ、自分たちにどんなことができるか・・・SDGsに関連付けた学習をしています。

ひろしま給食100万食メニュー募集

食育テーマ

「ひろしま給食」でSDGsを考えよう!!

～広島県産の旬の食材の活用～



7月24日まで

ぜひ応募してみましょ!

SDGsとは、令和12年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。

みなさんは、伊勢丘小学校の食べ残しをなくすために、「ろすのん推進委員会」の5・6年生が中心となって活動していることを、知っていますか。

ひろしま給食に選ばれたメニューは、県内全校の給食に採用されます。



【伊勢丘小学校から過去に応募した作品】※一部を紹介します。



ピリからっ!ワンタンスープ (2020年度)



小松菜とチーズのシャキとろたまご焼き (2021年度)



たこと小松菜のスパゲティ (2020年度)



暑さにまけるな!さっぱりシトラスハンバーグ (2021年度)



県産大根の豚キムチ (2021年度)



小松菜とチーズの肉巻きはっさくソース (2021年度)

大人も子どもも、だれでも応募できます。応募レシピの一部は、伊勢丘小学校の給食でも採用する予定です。※応募用紙は別に配付します。